



Carma®

CHW-N153NUBLE6-Z72

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Weisse Schokolade-Couverture
Zertifizierung	Swissmilk Green zertifiziert ProTerra Sojalecithin Massenbilanz HALAL Zertifiziert
Handelsname :	White Nuit Blanche 37%
Artikel :	CHW-N153NUBLE6-Z72
Alternative Artikelnummer :	12112
Zolltarifnummer CH :	1704.9010
Produktionsland :	Schweiz
Auslobung Ursprung :	Swiss Made

Es handelt sich hierbei um eine vorläufige Produktspezifikation, sie ist nicht als finale Produktionspezifikation zu verwenden.

Zusammensetzung

Kakaobutter; Zucker; Vollmilchpulver; Rahmpulver (**Milch**); Magermilchpulver; Emulgator: Lecithine (**Soja**); Vanillin

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Die Kakaozutaten stammen nicht aus der Schweiz

Lieferform

EAN	Nettogewicht
VE 7610315004407	5,000 KG
KAR 7610315121128	10,000 KG

Form	Easymelt
Menge	5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück	2VE/KAR
Menge pro Palette	54KAR/PAL
Auftragsmenge 10 kg (oder ein Vielfaches hiervon)	

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

Chemische Grenzwerte

FEUCHTIGKEIT	max 1 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	45,0 %	+/ - 1,5 IOCCC14(1972)

Physikalische Grenzwerte

CASSONVISKOSITÄT	500 - 1.000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
FLIEßGRENZE	0,20 - 2,20 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron		

Artikel : CHW-N153NUBLE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

10.12.2025 14:30:37

p. 1 / 3



Carmo®

CHW-N153NUBLE6-Z72

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

Mikrobiologische Grenzwerte

		Ref.Methode
GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELPILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	n.n.*/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	n.n.*/375g	ISO6579-1

* n.n. = nicht nachweisbar

Barry Callebaut arbeitet basierend auf der neuesten Version des ISO-Standards für Referenzmethoden, definiert auf der International Standard Organization Website <http://www.iso.org>.

Anstelle der Referenz-ISO-Standardmethoden werden auch alternative Verfahren gemäß der Validierung nach ISO 16140-Norm durch eine international anerkannte Körperschaft (z.B. AOAC, Microval, AFNOR) sowie eine ergänzende interne Validierungsstudie über Kakao- und Schokoladenmatrizen verwendet.

Lagerfähigkeit

18 Monat (e) nach dem Productionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	616 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	45,9 g
GESAMTFETT	45,0 g	BALLASTSTOFFE	0,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	27,2 g	EIWEIß	6,4 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	46,0 g	SALZ	0,21 g

RM = Referenzmengen

Warenrechtliche Daten

Gesamtkakaotrockenmasse	39,3 %	+/-1,5
Gesamtmilchtrockenmasse	23,4 %	+/- 1
Milchfett	5,7 %	+/-0,5

Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.
Empfohlene Lagertemperatur: 12 - 20 °C

Koscher-Zertifizierung

Kosher Dairy

Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

Ausgedruckt am 10.12.2025

Artikel : CHW-N153NUBLE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

10.12.2025 14:30:37

p. 2 / 3



Carma®

CHW-N153NUBLE6-Z72

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

Lukas Pfirter

Artikel : CHW-N153NUBLE6-Z72

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19
8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ
Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

10.12.2025 14:30:37

p. 3 / 3